

## 【すき焼き煮】

### ●材料（4人分）

豚こま肉	・・・	150 g
焼き豆腐	・・・	1/2 丁
しらたき	・・・	小1 袋
はくさい	・・・	2 枚
長ねぎ	・・・	1 本
にんじん	・・・	1/4 本
えのきたけ	・・・	1/2 束
砂糖	・・・	大さじ2
しょうゆ	・・・	大さじ2
酒	・・・	大さじ1
みりん	・・・	大さじ1
めんつゆ	・・・	大さじ2
水	・・・	1/2 カップ
油	・・・	少々

A {

### ●作り方

- ①焼き豆腐は2 cmの角切り、しらたきは食べやすい長さに切る。
- ②はくさいはざく切り、長ねぎは斜め切り、にんじんはいちょう切り、えのきたけは石づきを取り、半分に切る。
- ③鍋に油を熱し、豚肉を炒める。軽く火が通ったら、にんじんも炒める
- ④Aを加え、しらたき、えのきたけ、焼き豆腐、はくさい、長ねぎを加えて煮る。
- ⑤味がしみ込んだら、できあがり。

